

八 街 市  
学校給食用物資納入業者登録制度要領  
(マニュアル)

令和5年12月  
八街市学校給食センター

## 1. 趣旨

このマニュアルは、市内小・中学校における安心で安全な学校給食並びに給食用物資の品質及び安定的な供給を確保するため、学校給食用物資納入業者の登録に関して、八街市学校給食用物資納入業者登録制度実施要綱に基づき、必要な事項を定めるものです。

## 2. 登録有効期間

登録の有効期間は、**令和6年4月1日から令和8年3月31日までの2年間**となります。  
なお、年度の途中で登録をした場合の登録有効期間は、  
**登録完了日から令和8年3月31日まで**となります。

## 3. 配送先

配送の対象となる施設は、八街市学校給食センター第一調理場及び第二調理場並びに八街市内の市立の小・中学校全校が対象となります。小・中学校配送（学配）は、主に揚げ麺、ナンなどの主食類やデザート類が購入物資となります。

## 4. 登録の要件

### 法令順守等について

- ・ 学校給食が児童生徒の健全な発育及び教育に果たす役割を認識していること。
- ・ 食品衛生法及び食品に関する法令等並びに学校給食衛生管理基準が遵守されていること。
- ・ 市税等の滞納が無いこと。  
(納付誓約を行っている場合などありましたら、ご相談ください。)
- ・ その他関係法令が順守されていること。

### 品質管理等について

- ・ 衛生管理上必要な倉庫、冷蔵庫、冷凍庫、恒温配送車両等の設備を有していること。
- ・ 品質管理が確実に行われ、仕入・製造・保管・配送にいたるまで、食品の安全と衛生管理が徹底されているとともに、従業員の衛生・健康管理が十分に行われていること。
- ・ 印旛保健所の管轄区域外に営業の拠点を有し、かつ食品衛生法に基づく許可を要する事業者については、当該管轄保健所の食品衛生監視評点（監視採点結果）が70点以上であること。

### 物資供給能力等について

- ・ 千葉県内に本店、支店、営業所又は工場等の固定した事業施設を有し、緊急の納入等にも対応が可能であること。
- ・ 仕入れ及び製造加工能力があり、学校給食の実施に必要な所要量を確実に供給できること。
- ・ 指定した期日、時刻及び場所に納入できる配送能力を有していること。

## 各種検査報告について

- ・ 製造や加工調理が必要な物資を納入する事業者については、製造・加工・配送に携わる従業員全員の腸内細菌検査報告書を納入実績のある月毎に1回以上学校給食センターに提出するよう努めること。

なお、学校給食の原材料となる物資を調達し、調理加工を行うことなく配送のみを行う事業者については、配送に従事する従業員全員についての検体検査報告書を納入実績のある月毎に1回以上学校給食センターへ提出するよう努めること。

- ・ 厚生労働省が定める「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」に基づく衛生管理を徹底し、学校給食センター及び食材納入先である学校から衛生検査等に係る報告を求められた場合は、遅滞なく提出すること。

## 5. 申請必要書類

1. 八街市学校給食用物資納入業者登録申請書
2. 保健所の食品営業許可証の写し
3. 食品衛生監視票（製造加工業に限る。）の写し
4. 市税等の納税証明書又はこれに代わるもの （八街市内の事業者に限る。）
4. その他学校給食センターが必要とする書類  
（※ 青果物のみを納入する場合にあっては、2と3の書類は必要ありません。）

## 6. 申請受付期間及び登録決定等

4月当初からの登録を希望する場合は、申請に必要な書類を揃え、例年1月末日までに持参又は郵送にて八街市学校給食センターへ提出してください。

なお、当初申請締め切り後も随時、登録申請を受け付けております。（随時申請）

申請書類の提出後、書類審査を行い、登録の可否を決定し、登録が決定した方へを送付いたします。

## 7. 取扱食材区分ごとの納入・規格基準

物資の納入に際しては、取扱物資区分ごとに定められた納入・規格基準を順守してください。

取扱物資区分	納入・規格基準
全区分共通	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 出庫時には必ず品質の確認をすること（賞味期限、消費期限、鮮度、数量、包装、容器、異物の混入等）。</li><li>2. 配送はできるだけ迅速に行い、品質の低下がないように温度管理に注意すること。</li><li>3. 物資納入の際には、納入時間を守り、清潔な服装で配送すること。 また、調理室に立ち入らないこと。</li><li>4. 物資納入に使用する容器が清潔であること。</li></ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>5. 置き去らずに、確実に検収を受けること。</li> <li>6. 随時の立ち入り検査等については、速やかに応じること。</li> <li>7. 加工業者、販売業者は毎月腸内細菌検査を実施するよう努めることとし、実施した場合は、その結果を1年間保管すること。</li> </ul>
野菜・果実	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 八街市産で取り扱いのある品目については、可能な限り八街市産の品物を納入すること。</li> <li>2. 新鮮で、かつ安全な食材を十分吟味して納入すること。</li> <li>3. 産地が明示できること。</li> <li>4. 配送に使用する車は清潔であること。</li> </ul>
魚介類	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 新鮮で、かつ安全な食材を十分吟味して納入すること。</li> <li>2. 産地が明示できること。</li> <li>3. 加工施設及び材料の取り扱いも含めた加工工程での衛生管理を徹底すること。</li> <li>4. 出荷までは冷蔵庫で保存すること。ただし、冷凍魚介については、<math>-15^{\circ}\text{C}</math>以下で保存すること。</li> <li>5. 原則として使用当日又は前日に配送すること。</li> <li>6. 商品は清潔な容器で納入すること。</li> <li>7. 配送に使用する車は清潔で、運行中に塵埃汚染されない設備があること。</li> <li>8. 配送は冷蔵庫又は適切な保冷設備で配送し、品質の低下がないように温度管理 (<math>5^{\circ}\text{C}</math>以下) に注意すること。</li> <li>9. 加工業者は、食品細菌検査を年2回以上実施し、結果を報告するよう努めること。販売業者は加工業者に上記による細菌検査の実施を求め、結果を報告するよう努めること。</li> <li>10. 井戸水を使用している場合は、前回の検査から最低1年以内に必ず水質検査を受検するよう努め、実施した場合は、その結果を1年間保管すること。</li> </ul>
水産ねり製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 製造施設及び原材料の取り扱いも含めた製造工程での衛生管理を徹底すること。</li> <li>2. 冷蔵品以外の製造は、前日又は当日とし、製造後は速やかに、かつ十分に冷却したものを納入すること(出荷までは冷蔵庫で保存すること。ただし、冷凍魚肉ねり製品については<math>-15^{\circ}\text{C}</math>以下で保存すること)。</li> <li>3. 原則として使用当日又は前日に配送すること。</li> <li>4. 商品は清潔な容器又は袋に入れて納入すること。</li> <li>5. 配送に使用する車は清潔で、運行中に塵埃汚染されない設備があること。</li> </ul>

	<p>6. 配送はできるだけ迅速に行い、品質の低下がないように温度管理（10℃以下）に注意すること。</p> <p>7. 製造業者は、食品細菌検査を年に2回以上実施し、結果を報告するよう努めること。販売業者は製造業者に上記による細菌検査の実施を求め、結果を報告するよう努めること。</p> <p>8. 製造業者は、毎月腸内細菌検査を受検し、結果を1年間保管するよう努めること。販売業者は製造業者に上記による腸内細菌検査の実施を求めよう努めること。</p> <p>9. 井戸水を使用している場合は、前回の検査から最低1年以内に水質検査を受検し、結果を1年間保管するよう努めること。</p> <p>10. 消費期限等の表示をすること。</p>
食肉類	<p>1. 新鮮で、かつ安全な食材を十分吟味して納入すること。</p> <p>2. 産地が明示できること。</p> <p>3. 加工施設、加工機械器具類は加工直前に洗浄、消毒を行い、材料の取り扱いも含めた加工工程での衛生管理を徹底すること。</p> <p>4. 加工は、前日又は当日とし、製造後はすみやかに、かつ十分に冷却したものを納入すること（出荷までは冷蔵庫で保存すること。ただし、冷凍品については-15℃以下で保存すること）。</p> <p>5. 出庫時には必ず品質及び国産品であることの確認をすること（鮮度、数量、異物混入等）。</p> <p>6. 牛肉を納品する場合は、BSE検査結果を添付すること。</p> <p>7. 商品は清潔な容器で納入すること。</p> <p>8. 配送に使用する車は清潔で、運行中に塵埃汚染されない設備があること。</p> <p>9. 配送は冷蔵車又は適切な保冷設備で配送し、品質の低下がないように温度管理（10℃以下）に注意すること。</p> <p>10. 原則として使用当日に配送すること。</p> <p>11. 加工業者は、食品細菌検査を年2回以上実施し、結果を報告するよう努めること。販売業者は加工業者に上記による細菌検査の実施を求め、結果を報告するよう努めること。</p> <p>12. 井戸水を使用している場合は、前回の検査から最低1年以内に必ず水質検査を受検し、結果を1年間保管するよう努めること。</p>
乳製品	<p>1. 原則として、冷凍食品の配送は冷凍車で、要冷蔵の食品は冷蔵車又は保冷車で配送すること。</p> <p>2. 配送はできるだけ迅速に行い、品質の低下がないように温度管理（10℃以下。ただし、冷凍品については-15℃以下）に注意すること。</p>

	<p>3. 冷凍食品類（デザート類含む）については、製造業者は使用月の1か月前に食品細菌検査を実施し、結果を報告するよう努めること。販売業者は製造業者に上記による細菌検査の実施を求め、結果を報告すること。</p> <p>4. 製造業者及び販売業者は毎月腸内細菌検査を受検し、結果を1年間保管するよう努めること。</p>						
<p>麺</p>	<p>1. 製造施設及び原材料の取り扱いも含めた製造工程での衛生管理を徹底すること。</p> <p>2. 生麺・蒸麺・ゆで麺の製造は前日又は当日とし、製造後はすみやかに、かつ十分に冷却したものを納入すること（出荷までは、冷蔵庫で保存すること）。</p> <p>また、蒸麺、ゆで麺を温かいまま納入するときは、65℃以上を保った状態で納入すること。</p> <p>3. 原則として使用当日に配送すること。</p> <p>4. 商品は清潔な容器又は袋に入れて納入すること。</p> <p>5. 配送に使用する車は清潔で運行中に塵埃汚染されない設備があること。</p> <p>6. 製造業者は食品細菌検査を年2回以上実施し、結果を報告するよう努めること。販売業者は製造業者に上記による細菌検査の実施を求め、結果を報告するよう努めること。</p> <p>7. 製造業者及び販売業者は、毎月腸内細菌検査を受検し、結果を1年間保管するよう努めること。</p> <p>8. 井戸水を使用している場合は、前回の検査から最低1年以内に必ず水質検査を受検し、結果を1年間保管するよう努めること。</p> <p>9. 品質規格について下記のとおりであること。</p> <table border="1" data-bbox="395 1357 1461 1771"> <thead> <tr> <th data-bbox="395 1357 612 1413">品 目</th> <th data-bbox="612 1357 1461 1413">品 質 規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="395 1413 612 1621">中華麺 (生・蒸)</td> <td data-bbox="612 1413 1461 1621"> <p>1 淡黄色で、特有の香味、色沢を有すること</p> <p>2 変質、変色がなく、こしのあるものであること</p> <p>3 臭味、異臭、きょう雑物の混入がないこと</p> <p>4 防腐剤、漂白剤を使用しないものであること</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="395 1621 612 1771">うどん ソフトパッケージ 式麺</td> <td data-bbox="612 1621 1461 1771"> <p>1 中華麺の2～4に準ずること</p> </td> </tr> </tbody> </table>	品 目	品 質 規 格	中華麺 (生・蒸)	<p>1 淡黄色で、特有の香味、色沢を有すること</p> <p>2 変質、変色がなく、こしのあるものであること</p> <p>3 臭味、異臭、きょう雑物の混入がないこと</p> <p>4 防腐剤、漂白剤を使用しないものであること</p>	うどん ソフトパッケージ 式麺	<p>1 中華麺の2～4に準ずること</p>
品 目	品 質 規 格						
中華麺 (生・蒸)	<p>1 淡黄色で、特有の香味、色沢を有すること</p> <p>2 変質、変色がなく、こしのあるものであること</p> <p>3 臭味、異臭、きょう雑物の混入がないこと</p> <p>4 防腐剤、漂白剤を使用しないものであること</p>						
うどん ソフトパッケージ 式麺	<p>1 中華麺の2～4に準ずること</p>						
<p>鶏 卵</p>	<p>1. 商品は衛生管理の行き届いた冷蔵設備において10℃以下で保管し、先入れ先出しとすること。</p> <p>2. 納入前には必ず商品の数量を確認すること。</p> <p>3. 原則として使用当日又は前日に配送すること。</p> <p>4. 商品は清潔な容器で納入すること。</p>						

5. 品質規格について下記のとおりであること。

品 目	品 質 規 格
鶏 卵	1 卵の表面に光沢が無く、ざらざらして、鮮度がよく、変色していないものであること 2 鶏卵規格に合致し、破損不潔品のないものであること 3 完全に洗浄されたものであること 4 消費期限等の表示をすること

こんにやく

1. 製造施設及び原材料の取り扱いも含めた製造工程での衛生管理を徹底すること。
2. 製造は納入日の前日または当日とし（ただし、休日連休の場合は、製造後3日以内のもの）、製造後適切な処理をして、速やかに、十分冷却したものを納入すること（出荷までは冷蔵庫で保存すること）。
3. 商品は、清潔な容器または袋に入れて納入すること。
4. 配送に使用する車は清潔で運行中に塵埃汚染されない設備があること。
5. 製造業者は食品細菌検査を年2回以上実施し、結果を報告するよう努めること。販売業者は製造業者に上記による細菌検査の実施を求め、結果を報告するよう努めること。
6. 製造業者及び販売業者は毎月腸内細菌検査を受検し、結果を1年間保管するよう努めること。
7. 井戸水を使用している場合は、前回の検査から最低1年以内に必ず水質検査を受検し、結果を1年間保管するよう努めること。
8. 品質規格について下記のとおりであること。

品 目	品 質 規 格
こんにやく	1 特等粉を使用したものであること 2 弾力、光沢があり、異臭のないものであること 3 食品添加物は許可済のもの（水酸化カルシウム）を使用したものであること 4 突いた場合目減りがあるので考慮すること 5 精粉1に対し、水35～37の品質のものであること
糸こんにやく	1 こんにやく1～4に準ずるものであること 2 精粉1に対し、水30～32の品質のものであること

その他

1. 販売業者は毎月腸内細菌検査を受検し、結果を1年間保管するよう努めること。
2. 商品に記載された方法及び温度で保存・配送を行うこと。

## 8. 登録後の取扱い

内 容	手 続 き 等
契約書の 取り交わし	登録後、毎年度当初に <b>契約書</b> の取り交わしをします。登録は2年間ですが、契約は毎年度行うこととなります。
登録内容 の変更	<p>登録後に登録内容に変更が生じた場合には、下記のとおり手続きをとってください。</p> <p>▶決定通知書に記載のある登録内容に変更が生じた場合 →次の書類を<b>提出</b>してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・八街市学校給食用物資納入業者登録事項変更・追加・廃止届</li> <li>・変更した内容のわかる書類</li> </ul> <p>▶軽微な変更（上記以外の変更）が生じた場合 →学校給食センター管理班へ電話等で連絡してください。 必要な手続きのご案内をします。</p>
登録の継続	<p>登録有効期間満了後も引き続き、八街市学校給食用物資納入業者としての登録を希望する場合は、<b>有効期間満了前に更新申請が必要</b>となりますので、ご注意ください。</p> <p>更新の申請は、初回登録申請と同様です。</p>
登録の取消	<p>登録後、登録に係る営業を廃止した場合や登録要件を満たさなくなった場合、もしくは登録期間中に次のような事由が生じ八街市の学校給食用物資納入業者としての<b>適格性を有しないと判断された場合は、当該物資納入業者としての登録を取り消し、契約を解除する</b>ことがあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食材の仕入れから製造、保管、配送に至るまでの食品の安全と衛生管理が徹底されていないと認められる場合</li> <li>・複数回に渡って理由なく定時配送を行わない場合</li> <li>・著しく品質の劣る食材を納入した場合</li> <li>・必要な検査や報告を行わない場合</li> </ul> <p style="text-align: right;">など</p>